

RECETANAN TIPICO DI

E CUSHINA ARUBANO

Un coleccion di receta dushi
y tipico di Aruba

MAURIËLLE M. TROMP

E buki di receta aki a wordo traha cu sosten di UNOCA pa UNOCA CARES.

UNOCA

RECETANAN TIPICO DI

E CUSHINA ARUBANO

Un coleccion di receta dushi
y tipico di Aruba

UNOCA

CONTENIDO

Contenido

Introduccion

Parti di Aruba su sociedad multicultural e cushina Arubano tin influencia di Latino America, Africa y Europa. E rango di plato, snacks y desserts ta amplio. Sin embargo, e por ta dificil pa corda con pa traha cierto plato.

E coleccion di receta tipico di Aruba aki ta entendi pa refresca e memoria y yuda esnan cu kier siña mas di e cushina Arubano. E coleccion aki y su recetanan ta fungi como un guia den cushina y ta ofrece e oportunidad pa agrega of elimina cierto aspecto di un plato.

Nos tin cu promove Aruba su platonan tipico y stimula e generacion nobo pa asina yuda conserva nos cultura. Mi ta sumamente agradecido na UNOCA pa sostene e proyecto aki y spera cu e ta bon ricibi.

Sinceramente,

Mauriëlle M. Tromp
Juli 2020

PLATO PRINCIPAL

Papaya Stoba

Ingrediente

1 Papaya berde y 1 medio hecho

1 Siboyo

1 Tomati

¼ Promenton

1 Cuchara di pasta di tomati

Manteca

5 Batata

Rabo salo

1 Bara di spareribs

1. Corta siboyo, promenton y tomati den bloki.
2. Laba e rabo salo y lag'e para den awa pa kita e exceso di salo.
3. Laba e bara di spareribs y kita e capa blanco na e parti abao di e spareribs y corta e spareribs na pida (cu weso).
4. Casca y saca pipita di e papaya. Despues laba y cort'e na bloki. Casca e batata y corta na bloki.
5. Saca e rabo di e awa y steam e cu awa limpi den un wea di steam pa 20 pa 30 minuut. Ora e ta cla, cort'e na pidanan chikito.
   ***Nota**: No laga e awa seca pa e rabo no kima!*
6. Den e mesun awa di rabo, ta cushina e spareribs te ora e bira moli. Ora e ta cla, pone esaki un banda.
7. Den un wea, ta smelt e manteca y hasa e siboyo, promenton y tomati pa 3 minuut. Ora nan ta blink saca nan pone den un comchi.
8. Den e mesun wea ta agrega poco awa y e papaya. E awa mester ta net riba e papaya.
9. Cushina e papaya riba candela mediano te ora nan bira moli.
10. Agrega tur ingrediente, condimento y e pasta di tomati. Lag'e cushina te ora e constelacion ta na gusto. Strooi sucu na gusto riba e papaya.

Carni Stoba

Ingrediente

2 Liber di carni

1 Siboyo

1 Tomati

¼ Promenton

1 Cuchara di pasta di tomati

Manteca

5 Batata

1 Telep salo

¼ Telep peper

3 tenchi di conoflok

1 Cuchara di sucu

1 Cuchara di cumin

2 Cuchara di soy sauce

1 Bouillon di carni

1. Corta e carni den bloki di 5 cm y pone un banda den un comchi grandi.
2. Agrega salo, peper, conoflok y ¼ cup di awa den e comchi y mescla. Laga e carni sinta pa 2 ora.
3. Corta e siboyo, tomati, promenton y batata. Pone un banda ora ta cla.
4. Den un wea, añadi e sucu riba candela mediano y lag'e bira bruin pero no kima. Agrega manteca y lag'e cushina te ora e cuminsa huma.
5. Kita e carni for di e comchi y pone e likido un banda. Lag'e cushina den e wea te ora e carni bira bruin.
6. Keda cushina e carni y agrega e likido exceso den e wea. Añadi e e cumin, batata, siboyo, tomati, promenton y pasta di tomati na e wea. Incorpora e soy sauce y cushina 1 pa 2 minuut te ora tur cos ta bon mescla.
7. Añadi e bouillon di carni y lag'e sigui cushina. Tapa e wea y baha e candela mientras e ta sigui cushina.
   Nota*: Agrega mas awa si ta necesario.*
8. Lag'e cushina te ora e constelacion ta na gusto. Sirbi e carni stoba cu aros blanco y disfruta.



Mondongo Stoba

Ingrediente

Mondongo (cantidad desea)

1 Siboyo

1 Conoflok

1 Wortel

2 pa 3 Batata

1 Bouillon di carni

1 Cuchara di curry powder

¼ Telep di sucu bruin

1 Cuchara di pasta di tomati

1. Laba e mondongo bon y corta esaki den forma igual, sea cuadra of largo.
2. Corta e siboyo y conoflok den bloki chikito. Slice e wortel rondo y e batata na bloki.
3. Agrega e mondongo den un wea di steam y steam den awa pa 20 pa 30 minuut.
4. Ora e mondongo ta moli, ta pone esaki den un wea apart hunto cu su likido.
5. Agrega 1 bouillon di carni y 1 cuchara di curry hunto cu e batata y wortel na e wea.
6. Laga tur cos cushina riba candela mediano.
7. Na ultimo ta agrega ¼ telep di sucu bruin, e pasta di tomati y lag'e sigi cushina riba candela mediano.
   Nota*: Por agrega mas awa si nota cu e likido a seca di mas.*
8. Na final e mondongo mester tin un constelacion di stoba y un bunita color.
9. Lag'e fria y sirbi e mondongo cu aros blanco.

Yambo

Ingrediente

10 á 15 yambo (Okra)

1 Liber di rabo salo

1 Pida pisca

Cabaron seco

(adicional)

5 Blachi Yerba di Hole

(Holy Basil)

1. Laba e rabo salo y lag'e para den awa pa kita exceso di salo.
2. Laba e yambo bao awa. Ora cu caba, corta e cabes y e rabo di e yambo afo. Slice e yambo den forma rondo y pone nan un banda.
3. Laba e pisca segun custumber y pone un banda.
4. Pone e rabo na steam 30 minuut pa e bira moli.
5. Pone e pisca cushina den awa te ora e ta moli pa kita for di weso. Ora e ta moli ta saca e pisca for di e awa cayente y pone un banda.
6. E pisca a crea scuma riba e awa. Kita e scuma cu un cuchara di palo.
7. Pone e slicenan di yambo den e awa y laga nan cushina te ora e yambo su constelacion di e awa bira diki.
8. Agrega e rabo salo, e pisca na pida pida, e cabaron (opcional) y e yerba di hole.
9. Laga tur cos cushina hunto. Ora e mescla ta bon y fuerte, ta paga stoof y laga e jambo sinta.
10. Ora yambo fria, ta come cu Funchi.

Kool Stoba

Ingrediente

1 Kool grandi

1 pa 2 wortel

1 Siboyo

1 Tomati

¼ Promenton

1 Cuchara di pasta di tomati

Manteca

5 Batata

Rabo salo

1 Bara di spareribs

1. Laba e rabo salo y lag'e para den awa pa kita e exceso di salo.
2. Laba e bara di spareribs y kita e capa blanco na e parti abao di e spareribs y corta e spareribs na pida (cu weso).
3. Corta e kool na repi. Laba esakinan y pone un banda.
4. Casca y corta e batata na bloki y pone un banda. Slice e wortel y pone un banda.
5. Corta siboyo, promenton y tomati den bloki.
6. Saca e rabo di e awa y steam e cu awa limpi den un wea di steam pa 20 pa 30 minuut. Ora e ta cla, cort'e na pida chikito.
   ***Nota**: Percura pa e awa no seca pa e rabo no kima.*
7. Den e mes awa di rabo, ta cushina e spareribs un rato pa e bira moli. Ora e ta cla, pone un banda.
8. Den un wea, ta smelt e manteca y hasa e siboyo, promenton y tomati pa 3 minuut. Ora nan ta blink saca nan pone den un comchi.
9. Den e mesun wea ta agrega poco awa y e kool.
   ***Nota**: E awa mester ta pareu cu e kool pasobra e kool mes ta produci su awa ora e ta cushina.*

Kool Stoba

Ingrediente

1 Kool grandi

1 pa 2 wortel

1 Siboyo

1 Tomati

¼ Promenton

1 Cuchara di pasta di tomati

Manteca

5 Batata

Rabo salo

1 Bara di spareribs

10. Cushina e kool riba candela mediano te ora e cuminsa bira moli.

11. Awor ta agrega tur ingrediente, condimento y un cuchara di pasta di tomati.
Tip! *Por agrega 2 cuchara di e awa di e rabo pa smaak e kool mientras e ta cushina.*

12. Laga tur cos cushina hunto te ora e constelacion ta na bo gusto.
Tip! *Si ta desea e saus mas diki, traha un mescla di awa y hariña blanco y agrega esaki na e cuminda mientras e ta cushina.*
Si kier un plato mas colorido por agrega ruku of cualkier food color enhancer.
Tip! *Si ta desea por strooi poco sucu na gusto riba bo kool stoba, ora ta come.*

13. Lag'e fria y sirbi'e cu aros, banana hasa y funchi. Strooi poco sucu na gusto riba e kool stoba.

Banana Stoba

Ingrediente

1 Liber di rabo salo

1 Bara di spareribs

1 Siboyo

4 Batata

4 Banana geel hecho

(no moli di mas)

Cinnamon

Sucu bruin

1. Corta e banana y batata na bloki, ora caba por pone nan un banda.
2. Laba e rabo salo y lag'e para den awa pa kita e exceso di salo.
3. Laba e bara di spareribs y kita e capa blanco na e parti abao di e spareribs y corta e spareribs na pida (cu weso).
4. Corta siboyo den pida chikito y pone un banda.
5. Saca e rabo di e awa y steam e cu awa limpi den un wea di steam pa 20 pa 30 minuut. Ora ta cla, cort'e na pida chikito.
   ***Nota**: Percura pa e awa no seca pa e rabo no kima.*
6. Den e mes awa di rabo, ta cushina e spareribs un rato te ora e bira moli. Ora ta cla, pone un banda.
7. Den un wea, ta smelt e manteca y hasa e siboyo pa 3 minuut.
8. Agrega e rabo y spareribs den e wea pa nan cushina hunto. Añadi e awa y batata. Ultimo ta agrega e banana cu cinnamon y sucu bruin y lag'e cushina.
   ***Nota**: No mester cushina hopi pa e banana no cay for di otro.*

Banana Stoba

Ingrediente

1 Liber di rabo salo

1 Bara di spareribs

1 Siboyo

4 Batata

4 Banana geel hecho
(no moli di mas)

Cinnamon

Sucu bruin

9. Cushina e banana stoba riba candela mediano te ora tur cos mescla hunto.
   Tip! *Por agrega 1 cuchara di e awa di e rabo pa smaak e banana stoba mientras e ta cushina.*
10. Laga tur cos cushina hunto te ora e constelacion ta na gusto.
    Tip! *Si ta desea e saus mas diki, traha un mescla di awa y hariña blanco y agrega esaki na e cuminda mientras e ta cushina.*
11. Si kier plato mas colorido por agrega ruku of cualkier food color enhancer.
12. Lag'e fria y sirbi'e cu aros of funchi.

Concomber Chikito Stoba

Ingrediente

- Concomber chikito (cantidad desea)
- 2 Batata dushi
- 1 Siboyo
- 1 Tomati
- ¼ Promenton
- 1 Cuchara di pasta di tomati
- Manteca
- 5 Batata
- Rabo Salo
- 1 Bara di spareribs

1. Corta cada pida concomber di largo den 4 pida. Pone e concombernan corta, den awa pa 4 ora, pa e simianan los.
2. Despues ta primi cada pida concomber cu hopi cautela, pa saca e simia excesivo. Percura pa e cuminda keda pega na su casca. Pone un banda.
   ***Nota**: No ta necesario pa saca tur simia. Simia ta contene vitamina beneficioso.*
3. Laba e rabo salo y lag'e para den awa pa kita e exceso di salo.
4. Laba e bara di spareribs y kita e capa blanco na e parti abao di e spareribs y corta e spareribs na pida (cu weso).
5. Casca e batata y corta na bloki pone un banda. Casca e batata dushi limpi, corta esaki na bloki y pone un banda.
6. Corta siboyo, promenton y tomati na pida chikito.
7. Saca e rabo di e awa y steam e cu awa limpi den un wea di steam pa 20 pa 30 minuut. Ora e ta cla, cort'e na pida chikito.
   ***Nota**: Percura pa e awa no seca pa e rabo no kima.*
8. Den e mesun awa di rabo, ta cushina e spareribs un rato te ora e bira moli. Ora e ta cla, pone un banda.

Concomber Chikito Stoba

Ingrediente

Concomber chikito (cantidad desea)

2 Batata dushi

1 Siboyo

1 Tomati

¼ Promenton

1 Cuchara di pasta di tomati

Manteca

5 Batata

Rabo Salo

1 Bara di spareribs

9. Den un wea, smelt e manteca y hasa e siboyo, promenton y tomati pa 3 minuut. Ora nan ta blink saca nan pone den un comchi.

10. Den e mesun wea ta agrega poco awa y e concombernan chikito.
Nota: *E awa mester sali riba e concomber.*

11. Cushina e concomber riba candela mediano te ora e casca cuminsa bira moli.

12. Awor ta agrega tur ingrediente, condimento y un cuchara di pasta di tomati.
Tip! *Por agrega 1 cuchara di e awa di e rabo pa smaak e concomber mientras e ta cushina.*

13. Laga tur cos cushina hunto te ora e constelacion ta na gusto.
Tip! *Si ta desea e saus mas diki, traha un mescla di awa y hariña blanco y agrega esaki na e cuminda mientras e ta cushina.*

14. Si kier plato mas colorido por agrega ruku of cualkier food color enhancer.

15. Lag'e fria y sirbi'e cu aros of funchi. Strooi poco sucu na gusto riba e concomber.

Sopi Carni

Ingrediente

1 Liber di carni

Weso blanco

6 Bouillon di carni

1 Siboyo

1 Wortel

⅓ Pampuna

5 Selder

5 Batata

1 Promenton berde

1 Banana hecho

½ Telep cumin

½ Telep complete seasoning

¼ Telep turmeric

Maishi

Yerba di Hole (Holy Basil),

Peper

1. Laba e carni cu binager of lamunchi y cort'e den pida di 5cm. Cushina e carni bira bruin y pone un banda.
2. Yena un wea grandi cu 7 cup di awa y agrega 5 pida bouillon. Laga esaki herbe pa 2 minuut.
3. Casca e batata, pampuna y banana pa corta den cuadro chikito.
4. Corta e resto di condimento y berdura den slice of cuadro. Ora cla pone esaki un banda.
5. Corta cada maishi den dos pida y pone esaki un banda. Laba e blachi di yerba di hole bon y pone esaki na banda.
6. Agrega e siboyo, selder, promenton, wortel y batata riba candela mediano 5 pa 10 minuut.
7. Agrega e pampuna, banana y resto di condimento riba candela mediano y laga cushina pa 15 minuut. Agrega peper segun gusto.
8. Agrega e carni den e wea y lag'e herbe riba candela mediano te ora e cushina ful.
   ***Nota**: Vigila e wea pa kita scuma di e wea.*
9. Pa haci e sopi mas colorido por agrega ruku of cualkier food color enhancer.
10. Lag'e fria y sirbi'e cu funchi.



Sopi Mondongo

Ingrediente

- 1 Liber di mondongo
- 1 Liber di weso blanco
- 1 Siboyo
- 1 Batata dushi
- 1 Batata
- 1 Promenton berde
- 1 Taki di selder cu blachi
- 1 Banana hecho
- ⅛ Pampuna
- 2 Bouillon di carni
- 1 Telep di peper
- 1 Telep di salo
- 1 Telep di sucu
- ¼ Telep di cumin
- 5 Blachi Yerba di Hole (Holy Basil)

1. Laba e mondongo y cort'e den size desea.
2. Yena un wea grandi cu 7 cup di awa y agrega 2 pida bouillon. Laga esaki herbe pa 2 minuut.
3. Agrega e mondongo y weso blanco den e wea. Laga esaki herbe riba candela mediano pa 10 minuut. Baha e candela pa abou y lag'e mondongo cushina pa 2 ora.
4. Casca e batata dushi, batata, pampuna y banana. Corta esakinan den cuadro chikito.
5. Corta e resto di condimento y berdura den slice of cuadro. Ora cla pone esaki un banda.
6. Corta cada maishi den dos pida y pone esaki un banda. Laba e blachi di yerba di hole bon y pone esaki un banda.
7. Agrega e siboyo, selder, promenton, wortel y batata riba candela mediano 5 pa 10 minuut.
8. Agrega e pampuna, banana y resto di condimento riba candela mediano y laga cushina pa 15 minuut. Agrega peper segun gusto.
9. Laga e sopi sinta pa 10 minuut y sirbi cu funchi.



Sopi Oester

Ingrediente

3 Bleki di Crema di champignon (10.5 oz)

31.5 oz di awa

1 Bleki di oester

1 Siboyo

1 Wortel

1 Batata dushi

3 Batata

⅓ Pampuna

Peper

Salo

1. Casca e batata dushi, batata y pampuna. Corta esakinan den cuadro chikito.
2. Corta e resto di condimento y berdura den slice of cuadro. Ora cla por pone esaki un banda.
3. Den un wea grandi ta agrega e crema di champignon. Pa cada bleki ta pone 10.5 oz di awa, agrega e 31.5 oz di awa na e wea.
4. Drain e awa di e oester y añadi esaki na e wea. ***Tip!*** *Pa un sopi rico por uza e awa di bleki di oester den e sopi, pero elimina 10.5 oz di awa.*
5. Agrega e siboyo, wortel, pampuna y batata riba candela mediano 5 pa 10 minuut.
6. Agrega resto di condimento y berdura. Añadi salo y peper segun gusto.
7. Laga e sopi sinta pa 5 minuut y sirbi!



Pisca Hasa

Ingrediente

½ Liber di Pisca

¼ Telep salo

¼ Telep juice di lamunchi

⅓ Siboyo

½ Promenton

⅓ Tomati

½ Tenchi di conoflok

Peper

Manteca

Zeta

1. Laba y prepara pisca apart. Strooi salo, peper y juice di lamunchi. Laga e pisca sinta den e juice pa 1 ora.
2. Corta e siboyo, promenton, conoflok y tomati den pida chikito. Pone esaki un banda ora cu caba.
3. Den un panchi, kenta poco manteca y zeta. Hasa e pisca banda banda.
4. Agrega e conoflok den e panchi mientras ta hasa e pisca.
5. Ora cu caba por pone e pisca riba un tayo apart.
6. Den e mesun panchi cu a hasa e pisca ta agrega e resto di berdura y condimento. Laga esaki cushina pa 2 pa 4 minuut riba candela mediano.
7. Pone e pisca bek den e panchi y sigui cushina. Agrega poco awa, binager y e pasta di tomati.
8. Laga esaki cushina pa 2 pa 4 minuut riba candela abou.
9. Lag'e fria y sirbi e pisca cu aros of funchi.

Bacalao

Ingrediente

1 Liber di Kabeljouw (Bacalao)

2 Cuchara di zeta di oleifi

1 Tomati

½ Cup di siboyo

¼ Cup di promenton berde

2 Tenchi di conoflok

2 Cuchara di pasta di tomati

¼ Telep peper

1. Laga e pisca sinta den awa pa 5 ora pa kita e exceso di salo. Cambia e awa un biaha durante e oranan.
2. Den un wea, tapa e pisca cu awa limpi y lag'e herbe. Ora e bira moli, kita e weso y cuero pa despues kibra of corta den pida chikito chikito.
3. Corta e tomati, siboyo, promenton y conoflok den bloki chikito.
4. Den un wea, agrega zeta di oleifi y hasa e berdura hunto cu condimento pa 3 minuut.
5. Ora nan ta blink, añadi e pasta di tomati, peper y awa.
6. Agrega e bacalao den e wea y lag'e sinta riba candela abou pa 15 minuut.
7. E bacalao a cla di cushina ora cu e bacalao haya color y smaak.
8. Lag'e fria y sirbi'e cu aros, banana hasa y funchi.

Bonchi Cora

un plato nutritivo

Ingrediente

1 Paki bonchi cora

(16 oz.)

1 Siboyo

2 Tenchi conoflok

Pampuna

Rabo salo

Soseishi of hot dog

1. Laba e bonchi y laga esaki sinta den un comchi cu awa pa 3 ora pa e bira menos duro.
2. Laba e rabo salo y lag'e para den awa pa kita e exceso di salo.
3. Casca un pampuna y cort'e na bloki despues pone un banda. Corta e siboyo y conoflok den pida chikito. Slice e cantidad di soseishi desea.
4. Saca e rabo di e awa y steam e cu awa limpi den un wea di steam pa 20 pa 30 minuut. Ora e ta cla, cort'e na pida chikito y pone un banda.
   Nota: Percura pa e awa no seca pa e rabo no kima.
5. Den un wea, ta pone e bonchi cu awa pa e cushina. Cushina e boonchi na candela mediano hunto cu e conoflok y e siboyo, te ora e bira moli y crea un sopi diki.
   Nota: E awa tin cu sali 3 dede riba e boonchi.
6. Agrega e rabo na e wea y laga tur cos cushina hunto te ora e constelacion mara y bira diki.
7. Na ultimo ta agrega e pampuna y soseishi (si ta desea) pa hasi e bonchi mas rico.
   Tip! *Por agrega 2 cuchara di e awa di e rabo pa smaak e boonchi mientras e ta cushina. Si ta desea e saus mas diki, traha un mescla di awa y hariña blanco y agrega esaki na e cuminda mientras e ta cushina.*
8. Lag'e fria y sirbi'e cu aros of funchi. Por strooi poco sucu na gusto riba e bonchi.

SNACKS

Funchi Hasa

savory

Ingrediente

Yellow corn meal

(Funchi)

Awa

Salo

Jonge Kaas raspa

Zeta

1. Pone awa herbe cu tiki salo.
2. Agrega hariña poco poco den e awa y mescla te ora e bira un bon funchi.
3. Flip e funchi riba un tayo of den un forma.
4. Laga e funchi fria pafo un rato y despues sigui fria den fridgidaire.
5. Ora e caba di fria full, por slice e funchi na largo.
6. Kenta e azeta cayente pa hasa e slices. Sigura e azeta ta suficiente cayente prome cu pone e funchi.
   Tip! *Pa test si e zeta ta cayente suficiente, lek tiki di e mansa den e zeta. Si e pida mansa keda ariba, e ta cla pa hasa den dje.*
7. Hasa nan bros banda banda den tiki azeta
8. Pone e pida funchi riba un pida napkin pa absorba zeta excesivo.
9. Strooi keshi raspa riba e y lag'e smelt.

Funchi Hasa

sweet

Ingrediente

Yellow corn meal

(Funchi)

Awa

Salo

Sucu

Jonge Kaas raspa

Zeta

1. Pone awa herbe cu tiki salo.
2. Agrega hariña poco poco den e awa y mescla te ora e bira un bon funchi.
3. Flip e funchi riba un tayo of den un forma.
4. Laga e funchi fria pafo un rato y despues sigui fria den fridgidaire.
5. Ora e caba di fria full, ta cort'e na bloki di 5 cm.
6. Kenta e azeta cayente pa hasa e slices. Sigura e azeta ta suficiente cayente prome cu pone e funchi.
   Tip! *Pa test si e zeta ta cayente suficiente, lek tiki di e mansa den e zeta. Si e pida mansa keda ariba, e ta cla pa hasa den dje.*
7. Hasa nan bros banda banda den tiki azeta.
8. Pone e pida funchi riba un pida napkin pa absorba zeta excesivo.
9. Strooi keshi raspa riba e y lag'e smelt.

Kroket

kroket di carni

Ingrediente

250 gram di carni mula

350 gram di hariña

250 gram manteca

1 Siboyo

3 Taki di selder

1 Promenton berde

½ Promenton Cora

3 Taki di selder

4 ½ Cup di awa

2 Bouillon di carni

1 Cuchara di peper

1 Telep di curry powder

¼ Telep di complete seasoning

3 Webo

Breadcrumbs

Zeta

1. Den un osterizer, mula e promenton, e selder y siboyo. E consistencia por ta un tiki awa door di e selder.
2. Pone e awa na stof y agrega e carni, condimento, e mescla di osterizer, bouillon y manteca.
3. Mescla tur cos bon y lag'e cushina riba candela mediano pa 30 minuut. Incorpora e hariña poco poco te ora e bira un mansa diki.
4. Laga e mansa fria pa 30 minuut.
5. Bati e 3 webonan y pone den un comchi apart.
6. Ora cu e mansa caba di fria y por mishi cu ne, por cuminsa cu forma e kroketnan. Por forma e kroket den un bala of na largo.
7. Ora cu caba di forma e kroket ta lor'e den breadcrumbs, lor'e den e mescla di webo y bolbe lor'e den breadcrumbs.
8. Ora cu caba di pasa e kroket den breadcrumbs por hasa e kroket di biaha of ward'e den freezer.
9. Pa hasa e kroket mester laga e zeta bira suficiente cayente.
   Tip! *Pa test si e zeta ta cayente suficiente, lek tiki di e mansa den e zeta. Si e pida mansa keda ariba, e ta cla pa hasa den dje.*
   Nota: Na luga di carni por tin pisca, galiña of pork.



Cheeseballs

Ingrediente

- 4 Webo
- 1 Liber di Gouda raspa
- ⅕ Liber di hariña
- 4 Webo
- 1 Telep di baking powder
- ¼ Telep di cornstarch
- 3 Cuchara di awa
- Peper
- Salo
- Zeta

1. Den un comchi grandi, mescla tur ingrediente seco.
2. Den un comchi apart apart ta bati e webo te ora e ta bon mescla.
3. Mescla e keshi hunto cu e ingrediente seco y poco poco incorpora e webo te ora haya un mansa.
4. Ora e mansa ta diki y por form'e, traha un bala y pone un banda.
5. Por hasa e cheeseballs di biaha of ward'e den freezer.
6. Kenta e zeta bon cayente prome cu pone e cheeseballs den zeta.
   Nota*: Si e zeta no ta suficiente cayente e mansa por absorba e zeta enbes di hasa.*
7. Hasa e cheeseballs te ora nan bira licht bruin. Saca y pone nan riba napkin pa absorba exceso di zeta.



Cala

un clasico

Ingrediente

1 Paki di bonchi wowo

preto (16 oz.)

2 Webo

2 Telep di salo

Habanero

Zeta

1. Pone e bonchi sinta den un comchi cu awa pa 8 ora.
2. Kita e casca di e bonchi y pone den osterizer pa e bira manera un puiro.
3. Corta un pida chikito di habanero pepper pa pica y bruha esaki den osterizer hunto cu e bonchi.
4. Separa e dor di e webo pa keda cu e blanco di webo. Bati e blanco di webo y despues añadi esaki na e osterizer.
5. Keinta e zeta riba candela halto pa hasa cala. ***Tip!*** *Pa test si e zeta ta cayente suficiente, lek tiki di e mansa den e zeta. Si e pida mansa keda ariba, e ta cla pa hasa den dje.*
6. Cu dos cuchara por saca poco di e mansa y pone den e zeta cayente. Lag'e hasa te ora e bira licht bruin.
7. Saca e cala for di zeta y pone riba napkin pa asina e absorba zeta exceso. Laga e cala fria un rato y despues disfruta!

Webo Yena

facil y delicioso

Ingrediente

6 Webo grandi

3 Cuchara di

Mayonaise

1 Telep di mustard

Salo

Peper

1. Kenta un panchi di awa y pone e webonan aden pa herbe. Laga e webo herbe pa 15 minuut y despues kita for di candela.
2. Mientras e webonan ta herbe prepara un comchi cu awa friu y ijs.
3. Despues di 15 minuut, saca e webo di e awa cayente y pone den e awa friu.
4. Ora cu e webonan fria, kita e casca y slice nan di largo. Saca e dor cu un cuchara y pone esaki apart den un comchi. Pone e blanco di webo riba un tayo apart.
5. Machika e dor cu un forki y agrega e mayonaise, mustard, binager hunto cu e salo y peper. Por agrega mas of menos di e ingredientenan na gusto.
6. Uza un cuchara pa pone e mixto di dor bek den e blanco di e webo. Por strooi paprika, oleifi of parsley pa decoracion.

Pastechi

Ingrediente

4 Cup di hariña

1 Cuchara di baking powder

1 ½ Cuchara di sucu

4 Cuchara di manteca

½ Telep di baking soda

1 Telep di salo

1 Webo

1 Cup di awa

Keshi

Zeta

1. Laga e manteca suavisa pa 1 ora pafo di fridgidaire.
2. Agrega hariña, sucu y salo den un comchi grandi e mescla. Añadi e manteca y webo den e comchi.
3. Poco poco agrega e awa den e mixto. Mansa e mescla te ora cu e ta suave y no ta pega mas. Nota: Si e ta pega pega, agrega poco hariña te ora cu e bira suave. Si e ta mucho seco pone un poco mas awa friu.
4. Tapa e mansa cu un serbete di cushina y lag'e sinta pa 45 minuut.
5. Traha un bala di e mansa y uza un rolling pin pa haci esaki plat y rondo. Yena cada ronchi di mansa cu keshi y dobla e mansa den dos, tapando e reyeno. Uza un forki muha pa sera e rand di e mansa na otro.
6. Por hasa e pastechi di biaha of ward'e den freezer.
7. Kenta e zeta bon cayente prome cu pone e pastechi den zeta.
8. Hasa e pastechi te ora e bira licht bruin. Saca y pone riba napkin pa absorba exceso di zeta. **Nota:** Na luga di keshi por uza carni, pisca, galiña, pork of berdura.



DESSERTS

Kakiña

dushi caramel

Ingrediente

150 gram di sucu blanco

50 gram di sucu bruin fini

30 gram manteca

60 ml binager

60 ml awa

½ Telep di vanila

Un "pinch" di salo

1. Vet un forma di bolo cu manteca.
2. Den un panchi, mix e sucu bruin y blanco den e awa y binager. Pone esaki riba candela mediano. Mientras e ta cushina, agrega e salo y manteca.
3. Laga e mixto herbe pa un rato. Pa test si e ta cla por uza un telep di e mixto y laga esaki lek din awa friu. Si e pida bira solido e kakiña ta cla pa kita for di candela.
4. Despues di kita for di candela, agrega e vanila y incorpora esaki den e mixto. Draai un rato so.
5. Agrega e mixto den e forma y laga e mixto fria 15 minuut.
6. Despues cu fria, corta na e forma desea, sea na largo of cuadra.

Pan Boyo

pudin di pan

Ingrediente

145 gram di pan

100 gram di sucu

80 gram di rasenchi

450 ml di lechi

1 1/2 Cuchara di cinnamon

1 Cuchara extra sucu pa dorna e pan boyo

1 Cuchara extra sucu pa e forma

2 Telep sucu di vanilla

2 Telep manteca

1 Telep baking powder

4 Webo

1. Sende y kenta e forno na 180°C. Pone 2 telep manteca un banda pa suavisa.
2. Scheur e slice di pan den pida chikito (2x2cm) y pone esaki den un comchi.
3. Agrega e lechi den na e pan y laga esaki sinta 5 pa 10 minuut.
4. Vet e forma di bolo cu manteca y strooi 1 cuchara di sucu den e fondo, sigura pa tapa tur e manteca.
5. Den e comchi cu pan, agrega e rasenchi y cinnamon. Mescla esakinan bon.
6. Agrega e sucu, sucu di vanila y baking powder na e mixto y mescla bon.
7. Agrega 2 telep manteca, zorg pa esaki ta suave, y mescla den e mansa.
8. Agrega e webo na e mansa y draai pa sigura cu tur webo mescla den e mansa.
9. Agrega e mansa den e forma di bolo y pone den forno. Lag'e horna pa 1 ora y saca for di forno.
10. Strooi 1 cuchara di sucu pa dorna e pan boyo y laga horna pa 15 minuut. Saca for di forno, corta y sirbi!



Drigidek

Ingrediente

2 Liber di hariña

2 Liber sucu bruin

115 gram di manteca

1 Cuchara di anisat

2 Cuchara di baking soda

1 Cuchara di cinnamon

2 Telep di allspice

5 Cup di awa

1. Sende y kenta e forno na 165°C.
2. Agrega e sucu bruin, anisat, y awa den un panchi riba candela abou.
3. Despues di 20 minuut, pasa e mixto den un colado y agrega e manteca. Mescla e manteca y pone e mixto un banda pa fria.
4. Den un comchi, mescla e hariña, baking soda, cinnamon y allspice.
5. Traha un buraco den e mescla di hariña y agrega e mixto di sucu, awa, y anisat. Poco poco mescla nan hunto pa no forma clompi.
6. Ora cu no tin niun ingrediente visibel mas, agrega e mansa den e forma di bolo y pone den forno. Laga e drigidek horna pa 1 ora y 15 minuut.
7. Test e drigidek cu un toothpick prome cu sac'e for di forno. Lag'e fria pa 1 pa 2 ora prome cu corta den dje y sirbi.



Cocada

Ingrediente

5 ⅓ Cup di coco raspa

1 Liber di sucu blanco

1 Telep extracto di vanila

1 Telep extracto di almendra

½ Telep essencia di rosa

2 Cup di awa

1. Den un panchi, agrega 2 cup di awa riba candela mediano. Mescla e extracto di vanila, almendra y essencia di rosa den e awa.
2. Agrega e sucu den e panchi y keda mescla te ora e awa haya consistencia di siroop. Si kier cocada di color, por agrega esaki.
3. Ora cu e cuminsa cristalisa, agrega e coco raspa den e mixto di awa.
4. Mester keda draai e mixto te ora e cuminsa bira siroop diki.
5. Kita e mixto for di candela ora cu por forma un bala. Por test esaki cu un cuchara.
6. Cu un cuchara di palo, por forma e cocada y pone nan fria riba un panchi.
7. Por sirbi e cocada ora cu e bira solido.



Macaron

Ingrediente

1 Cup di hariña

1 Cuchara di baking powder

⅔ Cup di coco raspa

½ Cup di sucu bruin

1 Telep di extracto di vanila

1. Sende y kenta e forno na 150°C.
2. et un forma di horna cu manteca of hariña y pone un banda.
3. Agrega e sucu bruin hunto cu 5 cuchara di awa den un comchi apart y mescla pa bira un siroop.
4. Agrega e hariña y baking powder den un comchi grandi.
5. Mescla e ingrediente seco y despues agrega e coco raspa den e mixto. Keda mescla e ingredientenan bon.
6. Agrega e vanila y siroop di sucu bruin. Incorpora e ingredientenan bon den e mansa.
7. Cu un cuchara of cu man traha bala di a mansa y pone riba e forma di horna.
8. Cu un cuchara, por haci e mansa plat. Pone e forma den forno y lag'e horna 15 pa 20 minuut of te ora e bira licht bruin.
9. Saca for di forno y laga e macaron fria pa por lo menos 10 minuut. Despues di fria por come y sirbi macaron.

Bolo di Anasa

bolo upside-down

Ingrediente

Yellow cake mix

1 Bleki di anasa geslice

10 Cherry cora

1 Repi di manteca

1 Liber di sucu bruin

1 Cuchara di extracto di vanila

1. Sende y kenta e forno na 165°C.
2. Pone e rep'i manteca den un panchi riba candela abou. Prome cu tur e manteca smelt, agrega e sucu y mescla esaki cu un cuchara di palo.
3. Agrega e mixto di manteca y sucu den e fondo di forma di bolo.
4. Despues agrega e slice di anasa den e fondo y na banda di e forma. Corta e cherries na mita y pone ½ cherry den cada den cada slice di anasa.
5. Sigui instruccion di e cake mix y agrega e mansa poco poco den e forma.
6. Agrega e forma den forno y lag'e horna pa 1 ora. Test e bolo cu un toothpick prome cu sac'e pa sigura cu e bolo cushina bon.
7. Laga e bolo fria pafo di forno pa 1 pa 2 ora.
8. Ora cu e bolo fria, bolter e riba un tayo of puesto di bolo cu rand.

Quesillo

un clasico

Ingrediente

¾ Cup sucu blanco

4 Webo

1 Bleki di lechi condens

(14 oz.)

1 Bleki di lechi evapora

(12 oz.)

2 Telep extracto di

vanila

1. Sende y kenta e forno na e temperatura 180°C.
2. Pone e sucu den un panchi riba candela mediano. Cu un cuchara di palo keda draai e sucu rond te ora cu e haya clompi. Manera cu e sucu smelt bira **licht** bruin, kit'e for di candela.
3. Traha lihe y agrega e caramel den e forma di bolo desea. Tapa henter e fondo di e forma cu e caramel y pone esaki un banda pa e bira solido.
4. Den un osterizer agrega e webonan, e condens, e lechi evapora y 2 telep di vanila.
5. Mescla e ingredientenan pa 10 seconde of ora cu tur ta mescla.
6. Pasa e mixto di ingrediente door di un colado pa kita scuma. Despues di haci esaki por agrega e mixto den e forma.
7. Pa e bain-marie of 'baño di Maria', pone e forma di bolo den un panchi di horna grandi. Yena esaki cu awa te ora cu e yega mita haltura di e forma di bolo.
8. Agrega e panchi den e forno y lag'e horna pa 1 ora y 15 minuut. E fondo di e quesillo lo ta licht bruin y tin un consistencia manera Jell-O.
9. Despues di sali di forno, laga e quesillo fria pa bolter den un tayo. Tapa e quesillo y pone den frigidaire pa bira friu. Slice e quesillo y sirbi friu.



UNOCA



RECETANAN TIPICO DI

E CUSHINA ARUBANO

Un coleccion di receta dushi
y tipico di Aruba

UNOCA